

7. Juni 2007

DICK SaniGrip-Messer

Die hygienischste Messerserie

Unsere neue Messerserie SaniGrip ist das Ergebnis des intensiven Austausches zwischen Forschung und Praxis. Hier setzt Friedr. Dick auf eine zukunftsweisende Technik für höchste Hygiene und den angestrebten Standard in der EU. Die Messer sind mit einem antibakteriellen Wirkstoff im Messergriff ausgestattet.

Im Gegensatz zu keimtötenden, chemischen Substanzen (z. B. Triclosan) wirkt dieser auf natürlicher Basis. Edelmetallionen bilden einen sicheren Schutz und wirken nur dort, wo erwünscht, sie sind lebensmittelunbedenklich. Diese wirksame Prophylaxe garantiert zusätzliche Sicherheit in der Produktionskette und am Arbeitsplatz.

Der antibakterielle Wirkstoff im Griffmaterial bietet einen zusätzlichen hygienischen Schutz und verhindert die Kreuzkontamination und Rückinfektion auf der Hand zu vermeiden. Dadurch werden Bakterien oder deren Vermehrung auf dem Messergriff gehemmt, dies führt somit zum Absterben der Bakterienkulturen. Der permanente und dauerhafte Schutz wird bereits bei der Produktion in den Messergriff eingearbeitet.

SaniGrip ist getestet und zertifiziert durch NSF und FDA.

Der antibakterielle Schutz ersetzt keinesfalls die Reinigung, aber kann den Benutzer durch einen zuverlässigen, konstanten und integrierten Schutz gegen Bakterienverschmutzung bei der Einhaltung von Hygienevorschriften unterstützen; DICK bietet somit einen weiteren Baustein für Ihre Sicherheit im Umgang mit Lebensmitteln.

Kontakt:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Claudia Scholz-Knobloch
Esslinger Straße 4 - 10
73779 Deizisau
Tel. 07153 / 8 17 – 1 02
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19
E-Mail: C.Scholz@dick.de

7. Juni 2007

In der Fleischverarbeitung dürfen Messer und Werkzeuge ausschließlich mit Kunststoffgriffen eingesetzt werden. DICK will dazu beitragen, dass tatsächlich nur hygienisch einwandfrei zu reinigende Werkzeuge im Einsatz sind. Griffe aus weichem Kunststoffmaterial bergen die Gefahr des Abriebs in sich; somit können feinste Partikel in Lebensmittel gelangen. Durch den von DICK eingesetzten Kunststoff mit antibakteriellem Wirkstoff der Serie SaniGrip ist gewährleistet, dass hier auf der Oberfläche kein Abrieb entsteht. Durch das speziell gewählte Fertigungsverfahren wird die Spaltenbildung zwischen Klinge und Griff verhindert. Dadurch ist ausgeschlossen, dass kleinste Rückstände von Schnittgut und Bakterien zwischen Griff und Klinge eintreten können.

Die SaniGrip-Serie hat das amerikanische Qualitätssiegel NSF erhalten. Zu beziehen ist die SaniGrip-Serie in verschiedenen Klingensformen und -längen über den Fachhandel.

Friedr. Dick ist weltweit der einzige Hersteller mit einem Komplettsprogramm an Messern, Wetzstählen und Werkzeugen für Köche und Fleischer sowie an Fleischereimaschinen, Schleifmaschinen und Messerreinigungsgeräten. Die lange Tradition und Erfahrung bei der Herstellung von Produkten für Köche und Fleischer ermöglichen eine kontinuierliche Entwicklung innovativer Neuheiten. Kundenwünsche, Impulse aus der Praxis und eigene Ideen werden in hochwertige Qualitätsprodukte umgesetzt.

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Esslinger Str. 4-10
73779 Deizisau
Tel.: 07153 / 8 17 - 0
Fax: 07153 / 8 17 - 2 19
E-Mail: mail@dick.de
Homepage: www.dick.de

Kontakt:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Claudia Scholz-Knobloch
Esslinger Straße 4 - 10
73779 Deizisau
Tel. 07153 / 8 17 – 1 02
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19
E-Mail: C.Scholz@dick.de

Pressemitteilung

7. Juni 2007



Kontakt:

Friedr. Dick GmbH & Co. KG
Claudia Scholz-Knobloch
Esslinger Straße 4 - 10
73779 Deizisau
Tel. 07153 / 8 17 – 1 02
Fax: 07153 / 8 17 – 2 19
E-Mail: C.Scholz@dick.de